

CHÂTEAU FERRIÈRE x FRUITS SECS

2017

UNE POINTE DE CROQUANT !

UN ACCORD QUI ALLIE GOURMANDISE, CROQUANT ET RICHESSE DU FRUIT.
CHÂTEAU FERRIÈRE 2017 MONTRE UNE BELLE STRUCTURE TANNIQUE MAIS FAIT ÉGALEMENT PREUVE D'UNE GRANDE SOUPLESSE, QUI S'ALLIERA PARFAITEMENT À LA TEXTURE CROQUANTE DES FRUITS SECS.
SON ATTAQUE FRUITÉE SUBLIMERA LA SAVEUR ORIGINELLE DES FRUITS SÉCHÉS.

AU NEZ, CHÂTEAU FERRIÈRE 2017 PRÉSENTE DES ARÔMES FLORAUX ET CHOCOLATÉS. EN BOUCHE, LES TANINS SONT RAFFINÉS. UNE BELLE FRAICHEUR, DE L'ÉLÉGANCE, ET UN CÔTÉ AÉRIEN.

LES FRUITS SECS À COQUES ET LES GRAINES, PAR LEUR CROQUANT, APPORTENT TEXTURE, SUBTILITÉ ET COMPLEXITÉ À LA DÉGUSTATION.
LES FRUITS SÉCHÉS SONT SOUVENT PLUS SUCREUX, ET ONT BEAUCOUP DE SAVEURS.

IDÉES RECETTES

TRUITE AUX AMANDES, AUX RAISINS SECS ET NOISETTES TORRÉFIÉES

Mariée à Château Ferrière 2017, la truite apporte beaucoup de finesse, de velouté et de gras au plat. La délicatesse des tanins s'accorde parfaitement au croquant des fruits secs. L'attaque du vin, fraîche, avec une pointe d'acidité, s'harmonise avec la sucrosité des raisins secs. Les notes torréfiées de la noisette rappelle celles du vin.
Un accord très fin !

CRUMBLE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS

Les légumes apportent des notes végétales et de la fraîcheur. Le crumble amène de l'onctuosité et du gras en bouche - avec des notes beurrées, des arômes de noisette et d'amande fraîche. Sa texture croquante s'équilibrera avec la rondeur de la cuvée, tout en ajoutant beaucoup de relief au plat.

